
Av. Amazonas y Robles
02 290 7992 / 098 463 2326
Av. Shyris y Portugal
(Edif. Cosmopolitan)
02 331 1997 / 098 463 2326
suvlakigriego@hotmail.com
/suvlakigriego
/suvlakigriego
www.suvlakigriego.com

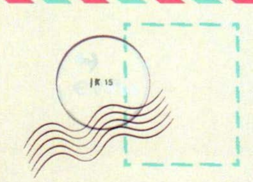

SUVLAKI
pinchos y cafés griegos

Hair Recovery - Ecuador

02 2267286 / 2269643 / 0986859811
1 800 CAPILAR
ecuador@hair-recovery.com
www.hair-recovery.com

Gaspar de Villarroel E5-90 1° Piso
Quito - Ecuador





IRENE LARREA

TEL.: 098 0318 156

ALFAJORESESTACION@GMAIL.COM

FACEBOOK.COM/ALFAJORESESTACION

ALFAJORES »

ESTACIÓN

EL MEJOR **CORTE ARGENTINO** EN EL ECUADOR

VISÍTANOS Y DISFRUTA LA EXPERIENCIA



TOMÁS DE BERLANGA E ISLA FERNANDINA
TELF.: 0998716340

VACA DE CASTRO Y MACHALA
TELF.: 0996407793

LA CORUÑA Y COLÓN
TELF.: 0984238552

AV. EDMUNDO CARVAJAL OE3-12
Y ELIA LIUT TELF.: 09983766000

AV. REAL AUDIENCIA 1777 ENTRE L.
TUFIÑO Y MURIALDO TELF.:0996407793

SHYRIS Y HOLANDA
TELF.: 0995888926

AV. GASPAR DE VILLARROEL N40-13 Y
CALLE PARÍS TELF.: 0995886469

MARIANA DE JESÚS Y HUNGRÍA E ISLA
CRISTÓBAL TELF.: 0980469018

LA AV. ELOY ALFARO N64-82
Y BUGAMBILLAS. 0999861033

PRADERA FOOD GARDEN
ELOY ALFARO Y REPÚBLICA ESQUINA. TELF.: 0998627911

MITAD DEL MUNDO: AV. EQUINOCCIAL E3-260
Y AV. 13 DE JUNIO TELF.: 0996566210

VILLAFLORA
FRANCISCO GÓMEZ OE1-67 Y GONZALO DIAZ DE PINEDA
TELF: 0987910828

QUITUMBE
AV. AMAUTA OE 1M Y DICARDI EN EL SECTOR DE LA PLATAFORMA
GUBERNAMENTAL DEL SUR EN QUITUMBE.

VALLE DE LOS CHILLOS, GIOVANNI FARINA
E ISLA CRISTÓBAL TELF.: 0925661732

CUMBAYÁ: AURORA ESTRADA Y GRAL. ELOY
ALFARO OE5A TELF.: 0999479109

RIOBAMBA AV. DANIEL LEÓN BORJA Y
BRASIL 060101 TELF.: 097013966

GUAYAQUIL: VICTOR EMILIO ESTRADA 804 Y
GUAYACANES URDESA TELF.: 0999847428

CUENCA
CALLE BARTOLOMÉ DE LAS CASAS Y 12 DE OCTUBRE.
TELF.: 0997954497

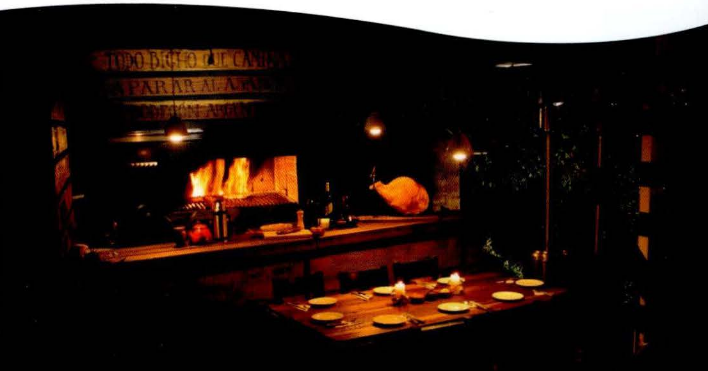
GUARANDA
CONVENCIÓN DE 1884 Y OLMEDO
TELÉFONOS : 0996383606 - 0996382207

IBARRA
AV. EL RETORNO ENTRE RÍO AMBI Y RÍO PASTAZA, SECTOR LOS CEIBOS.
TELF.: 0986976302



Es un gusto para nosotros presentar nuestros especiales para grupos, fueron creados para deleitar su paladar con diferentes combinaciones e ingredientes, manteniendo nuestro estilo de asado argentino en leña, con los mejores productos y sabores ecuatorianos. Estamos seguros que van a satisfacer sus expectativas y disfrutarán, junto a nosotros, momentos especiales con sus familiares, amigos o colaboradores en El Bodegón Argentino. Nuestra parrilla está ubicada en el sector del Quito Tenis en un hermoso lugar con cómodos espacios, contamos además con amplio estacionamiento exterior con personal de guardianía para que su estadía sea tranquila y placentera. Todas nuestras opciones son de tres tiempos: entrada, plato fuerte y postre. Incluye bebidas soft ilimitadas (agua, agua mineral o gaseosa).

Les esperamos!



Parrilla de Papalino, parrilla principal de El Bodegón Argentino.

ASADO A LA CRUZ

Haciendo honor a nuestra tradición que viene de mi "Tierra Fría" Alpachiri - La Pampa, y para los que gustan de un asado bien de campo les ofrecemos nuestros cortes asados a la cruz: costillar de cerdo y cordero, una cocción de más de cuatro horas para lograr un sabor único que deleitará su paladar. Las opciones incluyen: entrada, plato fuerte, postre y bebidas soft. Desde 25 usd. más IVA

Carlos Lazarte Guinder, Chef parrillero

TRAPICHE
ARGENTINA

El Bodegón Argentino

San Francisco N41-111 y Mariano Echeverría
Sector Quito Tenis. Quito - Ecuador
T. (02) 6008607 / 2466761 · C. (09) 63069968
ventas@elbodegonargentino.com
www.elbodegonargentino.com

El Bodegón Argentino

ESPECIALES PARA GRUPOS

NUESTROS  ESPECIALES

CLÁSICO PAMPEANO

Entrada
Picadita de nuestro chorizo y morcilla artesanal.

Plato Fuerte
Un corte clásico de lo mejor de la res, el afamado bife de chorizo acompañado de pechuga de pollo a las finas hierbas, todo esto asado a leña y acompañado de ensalada de la casa y papas fritas gajo.

Postre
Budín de chocolate.

19,50 más IVA

ESPECIAL SERRANO

Entrada
Empanada capresse, un balance perfecto entre queso, tomate y albahaca.

Plato Fuerte
Lo mejor del cerdo, jugosa tira de asado, combinada con un suave lomo fino, acompañadas de papas fritas gajo y ensalada griega: queso mozarella, pimientos, aceitunas y cebolla perla.

Postre
Cheesecake rústico con fruta de temporada.

21,50 más IVA

BONDIOLA PORTEÑA

Entrada
Brochetas de camarón asados con pimientos y cebolla perla.

Plato Fuerte
Bondiola rellena de espinaca, pimientos y queso, cubierto de salsa de mango picante acompañada de puré de papa rústico y ensalada de rúcula, lechuga, tomates cherry y aceitunas.

Postre
Panqueque artesanal caramelizado a la parrilla y relleno de dulce de leche.

23,50 más IVA

PAMPA Y MAR

Entrada
Brochetas de Bondiola curada con queso, albahaca y tomate cherry.

Plato Fuerte
Lomo fino envuelto en panceta y langostinos a la brasa sobre una reducción de vino tinto, acompañado de papas salteadas y ensalada de lechuga con pimientos, cebollas perla, tomates cherry y aceitunas.

Postre
Alfajor artesanal de maicena cubierto con chocolate y cocoa.

25,50 más IVA



Omar J. Bertorelli

+593 0984513511 / 02237354
omarbertorelli@yahoo.com
casaanguscarniceria@gmail.c
Calle Francisco de Orellana
OE3-242 y Rodrigo de Nuñez
Tumbaco, Quito Ecuador